

# Cashewmayonnaise

Ich finde, diese Mayo schmeckt viel besser als herkömmliche Mayo. Besonders zu Pommes. Aber natürlich auch für alles andere, wozu man Mayo verwendet. Der einzige Nachteil ist, dass sie nicht so lange hält wie gekaufte. Maximal eine Woche hält sie sich im Kühlschrank. Wer weiß, dass er/sie es nicht schafft sie in dieser Zeit aufzubrauchen, kann sie aber einfrieren.



## Zutaten:

100 g Cashews  
+ Einweichwasser, so dass die Cashews komplett bedeckt sind  
½ EL Zitronensaft  
½ TL Apfelessig  
½ TL Senf  
½ TL Knoblauchpulver  
¼ TL Zwiebelpulver  
¼ TL Salz  
125 ml Wasser

1. Die Cashews mindestens 1 Stunde in reichlich Wasser einweichen lassen. Anschließend das Wasser wegschütten.
2. Dann die eingeweichten Cashews mit den restlichen Zutaten im Standmixer oder dem Pürierstab pürieren